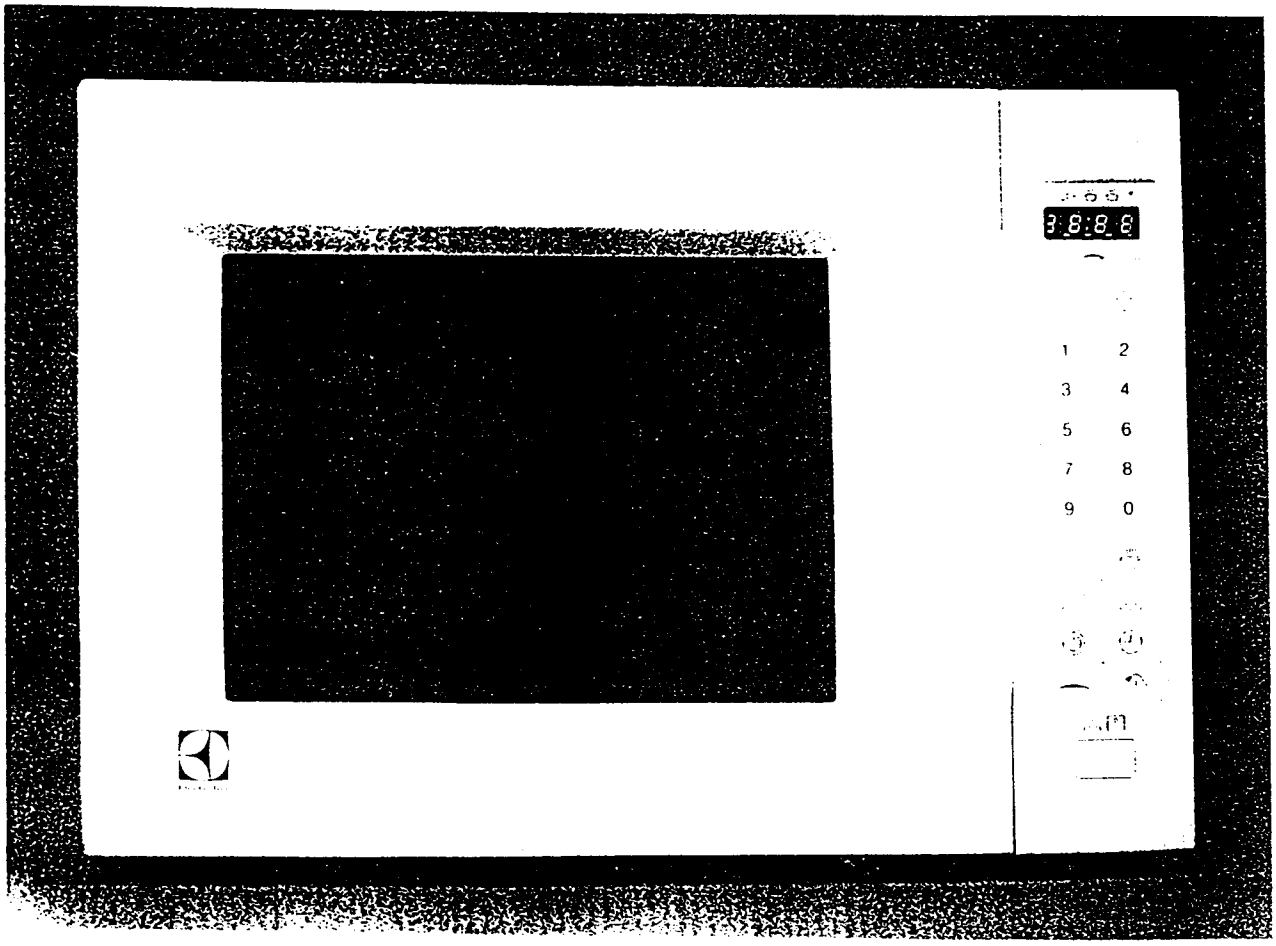
Bruksanvisning

Electrolux Mikrovågsugn NF4076I



S

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

	Sida
Viktigt att veta	2
Installation	4
Bekanta dig med mikrovågsugnen	4
Kontrollpanelens funktioner	4
Programering av ugnens funktioner:	
– klockan	5
– tiduret (äggklocka)	5
– tillagning med full effekt	5
– tillagning med lägre effekt	5
– tillagning i 2 steg med olika effekt	5
– upptining eller varmhållning	6
– tillagning med termometern	6-7
– färgsättningselementet	7
– tillagning med senare starttid	7
– tillagning i flera steg och starttid	7-8
Matlagning i 2 nivåer	8
Praktiska tips	8
Viktigt att veta	9
Rengöring och skötsel	9
Säkerhet	9
Byte av ugnslampa	9
Om ugnen inte fungerar	10
Service och reservdelar	10
Garanti	10
Tekniska uppgifter	10

VIKTIGT ATT VETA FÖRE ANVÄNDNING AV MIKROVÅGSUGNEN

Mikrovågsugnen är säker men du bör tänka på det här för att undvika skada eller tillbud!

Läs bruksanvisningen noga innan du installerar och använder mikrovågsugnen första gången. Spara bruksanvisningen för framtida bruk och se till att den följer med ugnen vid en eventuell flyttning eller försäljning.

Varningarna i bruksanvisningen har tillkommit för att förhindra felaktig användning och därmed risk för person-eller sakskada.

Ugnen levereras med sladd och stickpropp, behövs någon elektrisk installation skall den utföras av behörig fackman.

Ugnen är avsedd för, och garantin gäller för, normal matlagning och hushållsbruk. Följ anvisningarna för rekommenderade tillagningsmängder och tider. Använd fat och kärl lämpade för mikrovågsugn.

Använd inte ugnen om den är skadad. Det är viktigt att dörren går att stänga ordentligt och inte är trasig. Kontrollera att dörren inte är skev och att gångjärn, låshakar och dörrtätning är hela.

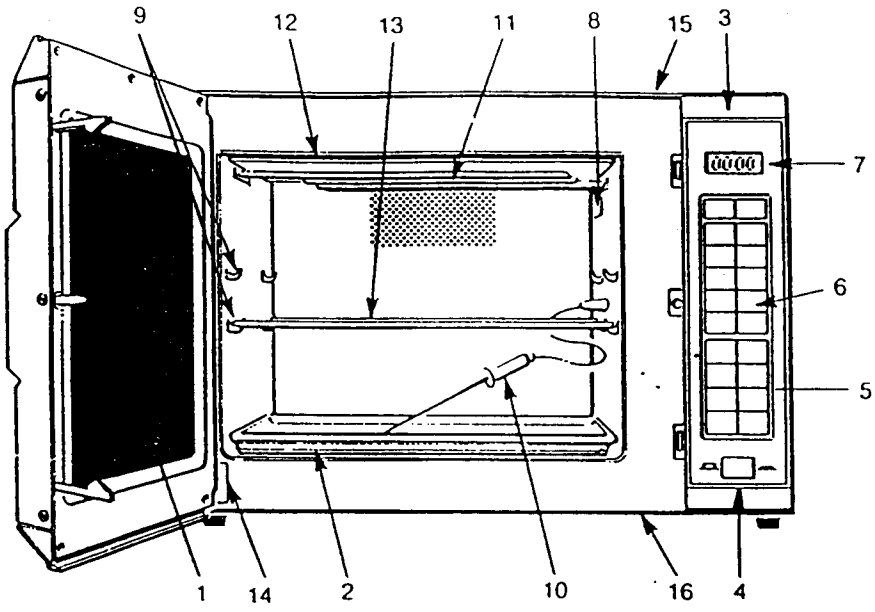
Rengör regelbundet dörrens insida och tätning med en fuktig trasa så att inte smuts och fett byggs på, vilket kan orsaka mikrovågsläckage.

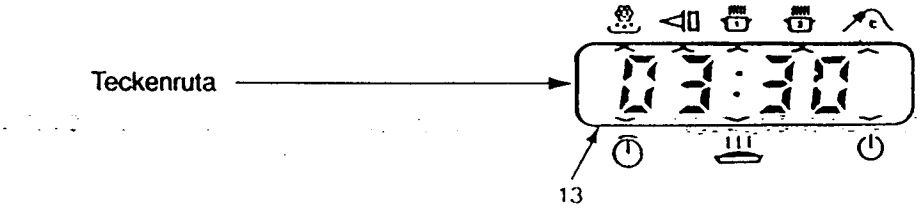
Använd inte ugnen som förvaringsutrymme när den inte används, om ugnen oavsiktligt startas kan detta orsaka skada.

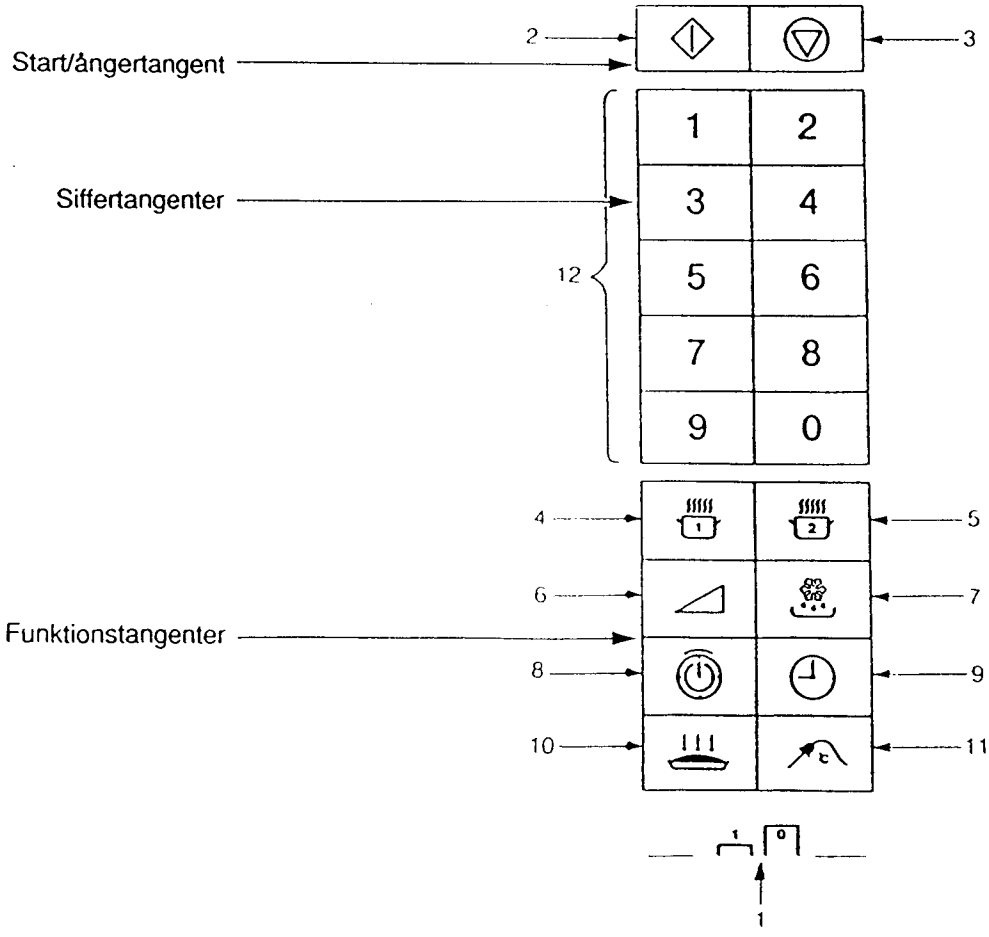
Försök aldrig förändra eller reparera en trasig ugn själv, en felaktigt utförd förändring eller reparation kan orsaka person eller sakskada. Dessutom kan garantin upphöra att gälla.

Se till att ugnen har god ventilation under, över och vid sidorna för att undvika driftsstörningar.

Låt inte små barn leka med ugnen, speciellt när ugnen är igång.


9
12
13
11
8
15
3
7
6
5
1
14
2
10
16
4


Teckenruta
13:30
13


2
3
Start/ångertangent
Siffertangenter
12
1
2
3
4
5
6
7
8
9
0
Funktionstangenter
4
5
6
7
8
9
10
11
1

INSTALLATION

Kontrollera att varan är felfri. Ugnen får inte kopplas in elektriskt om det finns skador på lucka, lucktätning, gångjärn eller inner- eller ytterhölje. Det gäller även skador eller märken som tyder på att ugnen utsatts för ovarsam behandling.

Transportskador skall anmälas inom 7 dagar till den som ansvarat för transporten. Kontakta leverantören vid andra skador.

Ugnen skall anslutas till ett jordat vägguttag 220 V med separat gruppsäkring, 10 A trög.

Se till att ugnen har god ventilation runt om, ugnens fötter får därför ej tas bort. Som extra tillbehör finns en inbyggnadssats och i medföljande monteringsanvisning finns mått för ugnens ventilation som bör iakttagas vid inbyggnad.

BEKANTA DIG MED MIKROVÅGSUGNEN

1. Ugnslucka med fönster. Luckan går att öppna under tillagningen. Tryck på start igen när luckan stängts.
2. Uttagbar glasbricka. Brickan skall alltid finnas på plats när ugnen används.
3. Kontrollpanel med touch-funktion.
4. Strömbrytare till/från
5. Funktionstangenter
6. Siffertangenter
7. Teckenruta som visar inprogrammerad tid och effektlägen.
8. Ugnsbelysning
9. Hållare för gallerhyllan.
10. Termometer
11. Färgsättningselement
12. Stänkskydd av glas, som kan tas ut för rengöring.
13. Galler för matlagning i 2 nivåer.
14. Dataskylt
15. Ugnsventilation på ugnens baksida.
16. Luftintag för ugnsventilationen. Vid innbyggnad skall det alltid finnas 2 cm fri luftspalt upp-och nertill på ugnen.

KONTROLLPANELENS FUNKTIONER

Funktionstangenterna används för val av önskad funktion och tid. Vid programmering visas tillagningstiden resp effekten i tecken-rutan när de ställs in. När ugnen inte används visas aktuell tid.

När du trycker på de olika tangenterna svarar de med en signal. Om ingen signal hörs har du antingen inte tryckt tillräckligt hårt, eller du har programmerat felaktigt. Du kan inte programmera ugnen när luckan är öppen.

Under tillagningen fungerar teckenrutan som tidur och visar dessutom vilken funktion som är igång. Efter tillagningen hörs 4 ljudsignaler.

När ugnen installeras och vid strömavbrott måste först klockan programmeras innan ugnens funktioner går att programmera.

1. Strömbrytare – till/från och tänder/släcker samtidigt ugnsbelysningen.
2. Start – används för att starta funktioner som programmerats.
3. Radera – används för att ta bort det du råkat programmera fel, eller för att tillfälligt avbryta ett program. Två tryck tar bort allt utom klockan.
4. Koktid 1 – används tillsammans med Koktid 2 vid tillagning i flera steg.
5. Koktid 2 – används tillsammans med Koktid 1 vid tillagning i flera steg.
6. Effektväljare – används för att ändra mikrovågseffekten.
7. Upptining/varmhållning – används för en snabb och jämn tining och även för varmhållning.
8. Tidur/starttid – används som tidur eller för att starta tillagningen vid en senare tid.
9. Klocka – används för att ställa klockan.
10. Färgsättningselement – används för att sätta färg på gratiner och andra maträtter.
11. Termometer – används för att värma och att hålla varmt med termometern inkopplad. Temperaturområde 34-90°C.
12. 1-0 Sifferknapparna – används för att ställa in koktid, effekt och temperatur.
13. Teckenfönster – visar aktuell tid och tider, effekter eller temperatur som programmerats. Symbolerna visar vilken funktion som programmerats.

Om du öppnar luckan under tillagningen avbryts programmet. Stäng luckan igen och tryck på ◇ för att fortsätta tillagningen.

Om du trycker på ▽ under tillagningen avbryts denna. Tryck på ◇ för att fortsätta igen.

VIKTIGT! Vid all programmering måste ugnsluckan vara stängd.

PROGRAMMERING AV UGNEN

Klockan:
Ugnen har en 24 timmars klocka som måste programmeras innan ugnen kan användas för tillagning. Luckan måste vara stängd och ⏍ uttryckt.

Ex. programmera att klockan är 10:45.

1. Tryck på ⏲
2. Tryck på 1 0 4 5, och 10:45 visas
3. Tryck på ⏎

Programmeringen måste ske i en följd för att registreras.

Klockan visar nu rätt tid och går så länge ugnen är ansluten elektriskt. Efter strömavbrott måste klockan ställas in på nytt.

Om du vill veta vad klockan är under ett tillagningsprogram, tryck på ⏲ och klockan visas under 3 sekunder.

Tiduret (äggklocka):
Ugnens klocka kan användas som tidur när du vill ha en signal efter en viss tid. Luckan skall vara stängd och ⏍ uttryckt.

Ex. du vill att ugnen skall ge en signal efter 45 sekunder.

1. Tryck på ⏱
2. Tryck på 4 5, och 00:45 visas
3. Tryck på ⏎

Symbolen ⏱ för tidur blinkar, ugnen räknar ned tiden och vid noll hörs 4 ljudsignaler.

OBS! Ugnen får inte köras tom, ställ in en kopp vatten vid all provkörning.

Tillagning med full effekt:
Ugnen är förprogrammerad att tillaga med full effekt (100%) om endast en tillagningstid programmeras.

Ex. tillagning med full effekt under 1 min.

1. Tryck in ⏍
2. Tryck på 1 0 0, och 01:00 visas
3. Tryck på ⏎

Symbolen ⏦ blinkar och ugnen tillagar nu med full värmeeffekt (100%) inställd tid. När tiden är slut hörs 4 ljudsignaler.

Tillagning med lägre effekt:
Ugnen har 10 olika effektlägen som kan programmeras, 10-20-30.....90-100% mikrovågseffekt.

Ex. tillagning 2 min. och 45 sek. på effektläge 5 (50%).

1. Tryck in ⏍
2. Tryck på 2 4 5, och 2:45 visas
3. Tryck på ◿ ,(H=100% visas)
4. Tryck på 5, och 50 (50% effekt) visas
5. Tryck på ⏎

Symbolen ⏦ blinkar och ugnen tillagar nu med medelhög effekt (50%) inställd tid. När tiden är slut hörs 4 ljudsignaler.

- Kontrollera effektläget när ugnen satts igång, tryck på ◿ och effekten visas under 3 sek.
- Ändra effekten under tillagningen, tryck på ◿ och därefter den nya effekten. Tillagningen fortsätter automatiskt.

Tillagning i 2 steg med olika effekt:
Ibland behöver mat tillagas med en effekt en viss tid och därefter en tid med en annan effekt. Då används ⏦ och ⏦ för tillagning i 2 steg.

Ex. tillagning i 5 min. med full effekt (100%) och därefter i 35 min. med 40% effekt.

1. Tryck in ⏍
2. Tryck på ⏦
3. Tryck på 5 0 0, och 5:00 visas
4. Tryck på ⏦
5. Tryck på 3 5 0 0, och 35:00 visas
6. Tryck på ◿
7. Tryck på 4, och 40 (%) visas
8. Tryck på ⏎

Ugnen tillagar nu först med full effekt under 5 min, därefter med 40% effekt under 35 min. Öppnar du luckan under tillagningen måste du trycka på ◊ för att åter starta programmet. Under tillagningen blinkar respektive funktionssymbol. När tiden gått slut hörs 4 ljudsignaler.

- Kontroll av effektläget för när tillagningen satts igång, tryck på och effekten visas under 3 sek.
- Ändra effektläget för när tillagningen satts igång, tryck på och ändra.
- Kontroll av tillagningstiden för när är igång, tryck på och tiden visas under 3 sekunder.
- Kontroll av effektläget för när är igång, tryck på och sedan och tiden visas under 3 sekunder.
- Ändra effektläge för när är igång, tryck på och därefter och ändra effekten. Två tryck på ger effektläge 10=100% (H).

Upptining eller varmhållning:
Ugnen har ett program för långsam upptining av t.ex. djupfryst fågel, fisk eller kött. programmet kan också användas till varmhållning av mat.

Ex. upptining i 6 minuter.

1. Tryck in
2. Tryck på
3. Tryck på 6 0 0, och 6:00 visas
4. Tryck på ◊

Symbolen för upptining blinkar och tiden räknas ned. Låt det som tinats stå en stund för temperaturutjämning.

Vid upptining av bröd eller färdiglagad mat kan du istället använda och effektläge 4-6.

Tillagning med termometern:
Termometern använder du både för att tillaga mat eller för att värma mat eller dryck till en önskad temperatur. Effekten är automatiskt inställd på högsta effektläge (100%) men kan ändras med effektväljaren.

Temperaturområdet är 34-90°C med 2° steg. Mellan 60 och 90° håller ugnen dessutom inställd temperatur tills ugnen stängs av.

Ex. värma en gryta till 75°C på effektläge 6 (60%).

1. Placera termometern mitt i grytan och anslut den till uttaget i ugnen.
2. Tryck in
3. Tryck på
4. Tryck på 7 5, och 75° visas
5. Tryck på
6. Tryck på 6, och 60 visas
7. Tryck på ◊

Om maten som ställdes in har en temperatur under +34° visas -34° i teckenrutan. Under tillagningen visas aktuell temperatur.

Symbolen för termometer blinkar och när inställd temperatur är uppnådd hörs 4 ljudsignaler men ugnen fortsätter att hålla 75° tills ugnen stängs av. Under denna varmhållning står det "hold" i teckenrutan.

VIKTIGT. När du använder termometern vid tillagning av kött, skall du alltid ställa in temperaturen 8-10° lägre än den sluttemperatur du vill ha på köttet.

Ex. tillagning av rostbiff, 60°C

1. Placera termometerspetsen mitt i köttet och anslut den till uttaget i ugnen.
2. Tryck in
3. Tryck på
4. Tryck på 5 0, och 50° visas (Obs! ej 60°)
5. Tryck på
6. Tryck på 7, och 70 visas
7. Tryck på ◊

När ugnen gått färdigt tar du ut köttet, saltar och kryddar det och sveper in det i aluminiumfolie. Låt köttet stå ca 15 min. för temperaturutjämning innan du skär upp det. Under denna tid stiger temperaturen till ca 60°C och du har en saftig rosafärgad rostbiff. Om köttet steks för länge blir det torrt och helt genomstekt. För andra typer av kött finns anvisningar i kokboken som medföljer ugnen.

Du kan också använda dig av och för att tillaga kött. Ställ då in på effektläge 10 i 10 min och på effektläge 4 i 8-10 min. (för 1 kg kött). När du tagit ut köttet kan du använda en vanlig stektermometer för att kontrollera temperaturen.

VIKTIGT OM TERMOMETERN
Termometern är avsedd för temperaturmätning under tillagningen. Om den förvaras i ugnen när den inte ansvänds kan den ta skada av mikrovågorna och visa fel temperatur nästa gång den används.

Färgsättningselementet
Färgsättningselementet använder du för att sätta färg på gratiner, pajer och liknande. Du kan också sätta lite färg på en stek som du gjort i mikrovågsugnen. Färgsättningen görs alltid efter tillagningen.

När du använder färgsättningselementet flyttar du upp maträtten så nära elementet som möjligt, gallerhyllan kan placeras i två olika nivåer. Färgsätter du en stek skall skyn först hällas av så att den inte bränns, färgsätt under köttets värmeutjämningsperiod.

Elementet kan inte användas som grill.

Ex. färgsätta 4 minuter

1. Tryck in
2. Tryck på
3. Tryck på 4 0 0, och 4:00 visas
4. Tryck på

Symbolen för färgsättning blinkar, tiden räknas ned till noll då 4 ljudsignaler hörs.

Det tar 3 min. för elementet att bli glödvarmt, resten av tiden sker den egentliga färgsättningen.

Några tider för färgsättning:

Gratiner	6-8 min
Pajer med marängtäcke	3-5 min
Stek	10-12 min

Tillagning med senare starttid
Om du vill ställa in en maträtt i förväg och vill att den skall vara färdig vid en senare tidpunkt använder du starttid.

Ex. du skall uträtta ett ärende och vill ställa in en maträtt som skall vara färdig när du kommer hem kl.17:30 och tillagningen tar 12 minuter med full effekt.

1. Tryck in
2. Tryck på
3. Tryck på 1 7 1 8, och 17:18 visas
4. Tryck på
5. Tryck på 1 2, och 12:00 visas
6. Tryck på

Symbolerna och blinkar fram till 17:18, ugnen startar och symbolen blinkar, när du kommer hem 17:30 är maträtten klar och ugnen slagit ifrån.

Tillagning i flera steg – upptining, tillagning och färgsättning, med senare startid.
Obs! Vid upptining direkt följt av tillagning lägger ugnen automatiskt till en temperaturutjämningstid efter upptiningen. Under utjämningen blinkar symbolerna och .
Utjämningstiden är lika lång som upptiningen.

Ex. uppptining 5 min, tillagning med 70% effekt under 10 min och därefter färgsättning 5 min. Maten skall vara klar kl 18:00.

Totala tiden i exemplet blir 5+5+10+5= 25 minuter.

1. Tryck in
2. Tryck på
3. Tryck på 1 7 3 5, tillagningen skall börja
4. Tryck på
5. Tryck på 5 0 0, och 5:00 visas
6. Tryck på
7. Tryck på 1 0 0 0, och 10:00 visas
8. Tryck på
9. Tryck på 7, och 70 visas
10. Tryck på
11. Tryck på 5 0 0, och 5:00 visas
12. Tryck på

Symbolerna för starttid, och blinkar fram till 17:35. Ugnen startar upptiningen och utjämningen kl 17:35, därefter tillagningen kl 17:45 och sist färgsättningen kl 17:55. Maten är klar kl 18:00.

MATLAGNING I 2 NIVÅER

Med gallerhyllan kan du utnyttja din ugn för att tillaga flera rätter samtidigt. Du kan planera din matlagning effektivare och hela måltiden kan bli färdig samtidigt.

Exakta koktider är svårt att ange, eftersom de varierar beroende på vikt, volym och typ av maträtt.

För att ha en viss vägledning kan du lägga ihop tillagnings-tiderna för varje enskild rätt och därefter dra ifrån 25% tid.

Ex.	400g fisk	6-8 min.
	400g grönsaker	8-10 min.
	Total tid	14-16 min.
	Minska totala tiden med ca 25% till 10-12 minuter.	

Placera fisken i botten och grönsakerna på gallerhyllan. Koka på läge 10 i 10-12 minuter.

Kontrollera gärna kokningen under tillagningen och lägg till eller dra ifrån tid om det behövs. Du kan också flytta om kärlen och röra om det som tillagas. När du använt ugnen en tid hittar du snabbt rätt kombinationer och rätt tider. Tag för vana att i början kontrollera oftare och lägga till tid om så behövs.

PRAKTISKA TIPS

- Håll ugnen ren – undvik spill och rengör även under glasbrickan och på luckans insida.
- Välj vida och helst runda eller ovala kärl med lock.
- Använd ej kärl av metall eller med metalldekor.
- Täck maten vid tillagningen. Använd glaslock, tallrik eller smörgåspapper.
- Baverk kan tinas direkt i brödkorg eller på hushållpapper.
- Värms maten i frysförpackning t.ex plastpåsar, bör dessa öppnas. Förpackningar som innehåll metall eller metalldekor bör ej användas. Tag bort metallclipps, aluminiumfolie o.d.
- Matvaror med skal eller skinn prickas med gaffel – t.ex potatis och korv. Koka inte ägg i ugnen.
- Lägg de största, tjockaste styckena ytterst i kärlet och skär helst maten i jämna bitar.
- Att röra om eller vända på maten är ett bra sätt att få jämnare värmefördelning.
- Större mängd – längre tillagningstid.
- Använd lite eller inget vatten. Vissa rätter behöver dock lite vätska.
- Minska på salt och kryddor eftersom ingen smak försvinner i kokvattnet. Salt absorberar vatten och kan därigenom påverka resultatet.
- Koka inte maten för länge. För lång koktid ger sämre resultat och maten blir lätt torr och seg. Det är bättre att kontrollera och eventuellt koka ytterligare en stund.
- Låt maten stå några minuter så att värmen utjämnas.
- Använd ugnsvantar när du tar ut något ur ugnen.

VIKTIGT ATT VETA VID ANVÄNDNING AV MIKROVÅGSUGN

Mikrovågsugnen är säker, men du bör tänka på det här för att undvika skada eller tillbud.

- Vid upphettning av vatten eller vissa drycker kan det hända att temperaturen går över 100°C utan att vätskan börjar koka. Denna överhettning kan leda till att vätskan plötsligt kokar över när kärlet vidrörs.
- För att motverka detta kan man röra om vätskan och ha en sked i kärlet vid uppvärmningen, metallsked kan användas i vätskan. Eller låt vätskan stå en stund för att temperaturen skall utjämnas innan du tar ut den.
- Se till att burkar inte är tätt tillslutna när de värms i ugnen, då övertryck annars kan uppstå.
- Metallklämmor eller förslutningar som innehåller metalltrådar kan ge gnistbildning i ugnen och skall därför avlägsnas.
- Kontrollera att materialet i kärl som används är lämpligt. Vissa plaster kan bli "sladdriga" och förlora formen. Andra plaster och vissa typer av keramik kan spricka, speciellt om små matmängder värms.
- Kärl kan testas genom att man ställer det tomt mitt i ugnen, placera en kaffekopp med vatten bredvid och sedan värmer på full effekt i en minut. Efteråt bör kärlet inte på något ställe ha blivit mer än handvarmt.
- Lämna inte ugnen utan tillsyn när den är igång, särskilt inte om maten värms i papper, plast eller andra brännbara material.
- Vid mycket för lång värmningstid kan vissa livsmedel förkolna och rök utvecklas. Behåll då luckan stängd och stäng av ugnen helt, så kvävs eventuell uppkommen eld.

Kom-i-håg!

- Ugnen får inte köras tom. Vid försök ställ in ett glas vatten
- Använd alltid glasbrickan på plats i ugnens botten.

RENGÖRING OCH SKÖTSEL

Drag ur ugnens stickpropp ur vägguttaget före rengöring.

Torka ugnens utsida och insida med en mjuk och fuktad trasa, använd handdiskmedel om så behövs.

Torka upp stänk, spill, överkok och eventuella smulor så snart som möjligt. Fett och stänk får inte byggas upp, vilket kan orsaka mikrovågsläckage.

Använd en mjuk och fuktad trasa och om så behövs handdiskmedel. Torka även lucka, lucklist, glasbrickan och under glasbrickan i botten.

Kontrollera regelbundet att luckans tätning är hel, använd inte en trasig ugn förän den reparerats av auktoriserad service.

Använd inte ugnsrengöringsmedel eller andra starka frätande eller slipande rengöringsmedel.

Torka upp eventuellt kondens som bildas i ugnen, vid tillagning, med en mjuk trasa eller t.ex. hushållspapper.

SÄKERHET

Ugnen är typgodkänd av SEMKO (S-märkt) och därmed provad enligt gällande bestämmelser. Ugnen har också godkända säkerhets – strömbrytare och lucktätningar som förhindrar mikrovågsläckage. Det är inte tillåtet att använda ugnen med öppen lucka genom att sätta säkerhetsströmbrytarna ur funktion.
Använd inte ugnen om den är skadad, speciellt gäller det skador på lucktätningar, gångjärn och säkerhetsströmbrytare. Gör inte ingrepp i ugnen, felaktiga åtgärder kan leda till personskador eller funktionsfel.

Justering och reparation måste utföras av serviceman utbildad och auktoriserad av AB Elektroservice.

BYTE AV UGNSLAMPA

Drag ur ugnens stickpropp ur vägguttaget före lampbyte.

Tag bort kåpan, på höger sida på ugnens rygg, genom att lossa skruven undertill. Byt lampa, klotformad 40 W med E 14 sockel.

OM UGNEN INTE FUNGERAR

Innan du kontaktar service kan du kontrollera följande:

- Är stickproppen ordentligt instucken i vägguttaget?
- Är säkringen (proppen) hel till vägguttaget?
- Har du programmerat klockan?
- Har du tryckt in strömbrytaren, till/från?
- Har du stängt ugnsluckan ordentligt?
- Har du programmerat rätt och tryckt på START?

SERVICE OCH RESERVDELAR

Service och reservdelar kan du erhålla från din återförsäljare eller AB Elektroservice (Se under Hushållsmaskiner i telefon – katalogens Gula Sidor). Uppge då produktnummer och modell – beteckning som finns på dataskylten på ugnen. Beskriv samtidigt felet.

Modell nr_____

Prod. nr_____

Serie nr_____

GARANTI

1 års garanti. I Sverige gäller av EHL antagna garantibestämmelser och serviceåtaganden.
Se "EHL köpdokument" som du får hos säljaren.

TEKNISKA UPPGIFTER

Utvändiga mått	Höjd	395 mm
	Bredd	558 mm
	Djup	439 mm
Ugnsutrymme	Höjd	270 mm
	Bredd	368 mm
	Djup	370 mm
Volym		34 lit
Vikt		27 kg

Spänning	220 V, 1-fas, 50 Hz
Säkring	10 A trög
Anslutningseffekt	1470 W
Mikrovågseffekt	700 W
Färgsättningselement	1000 W
Ugnslampa, sockel E14	40 W

Vi reserverar oss för ändringar.

822 3123